



Mittags-Menüs ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachtereie-wiese.de

Unsere Öffnungszeiten:
Montag – geschlossen
Dienstag - Freitag 7:30 – 18.00 Uhr
Samstag 7:00 – 12:00 Uhr

Montag - Ruhetag

Dienstag, 13. Oktober 2026

Kleine Schnitzelchen an Schwarzwurzelgemüse mit Butter-sauce und Salzkartoffeln, Vanillepudding mit Früchten

€ 8,95

Außerdem: Rosenkohleintopf

Mittwoch, 14. Oktober 2026

Lasagne „Bolognese Art“ mit Rinderhack und Käsesauce, dazu frischer Salat, Amarettinicareme

€ 8,95

Außerdem: Tom Kha Gai

Donnerstag, 15. Oktober 2026

Fischfilet unter Kräuterkruste in Weißweinsauce mit Erbsen und Basmatireis, Philadelphia Creme mit Mandarine

€ 9,95

Außerdem: Schaschlikpfanne

Freitag, 16. Oktober 2026

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit grünen Bohnen und Kroketten, Panna Cotta mit Fruchtmark

€ 9,65

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!
(Änderungen vorbehalten!)

Probieren Sie auch unsere küchenfertigen Produkte.

Herbstliche Rinderroulade mit Apfel, Zwiebeln und Camembert

Zutaten für 4 Personen

4	dünne Rouladen
2	säuerliche Äpfel
2	rote Zwiebeln
150 g	Camembert
2 EL	mittelscharfer Senf

Für die Sauce:

2 EL	Öl
500 ml	Rinderfond
150 ml	Rotwein oder Traubensaft
1 EL	Preiselbeeren
1 TL	Thymian
Salz und Pfeffer	



Zubereitung:

Die Rinderrouladen auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Senf bestreichen. Die Äpfel und roten Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und den Camembert in dünne Scheiben teilen. Äpfel und Zwiebeln auf den Rouladen verteilen und jeweils etwas Camembert darauflegen. Die Rouladen fest aufrollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn verschließen. Öl in einem Bräter erhitzen und die Rouladen rundherum kräftig anbraten. Mit Rotwein oder Traubensaft ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend den Rinderfond angießen, Thymian dazugeben und die Rouladen **im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt etwa 1½ Stunden schmoren lassen**. Die Rouladen herausnehmen und warm halten. Die Sauce etwas einkochen lassen und mit den Preiselbeeren abschmecken. Wer möchte, kann die Sauce noch mit einem kleinen Schuss Sahne verfeinern.

Tipp: Die Äpfel nicht zu fein schneiden und eine leicht säuerliche Sorte verwenden – zum Beispiel Elstar oder Boskoop. So bleibt beim Schmoren etwas Biss erhalten und die fruchtige Säure bildet einen schönen Kontrast zum würzigen Rindfleisch und dem cremigen Camembert.

Dazu passen Kartoffelstampf und gebratener Rosenkohl besonders gut.

Wir wünschen Guten Appetit!